

RECEPT MEDEL TID: ÖVER 60 MINUTER

Kokospudding (Quindao)



11 röster

Kokospudding, Quindao, är utsökta små snitt till buffébordet eller som aptitretare. Den läckra botten av kokosmjölk, nejlikor och äggulor skärs i fyrkanter och serveras med färsk fruktsallad eller bär.



Detta är ett recept från **Buffé** nr 2, 2005.

Ingredienser

Portioner: 16 bitar

10 stora äggulor

2 stora ägg

3 dl socker

1/2 - 1 tsk malen nejlika

1 burk kokosmjölk (à 400 ml)

5 dl riven kokos

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Vispa äggulor, ägg, socker och nejlika med elvisp till en fast och fluffig konsistens. Tillsätt kokosmjölk och riven kokos. Blanda väl.
3. Häll smeten i en oljad ugnssäker form (24 x 32 cm för 16 bitar). Ställ i ett vattenbad. Tillaga i ugnen i ca 40 minuter.
4. Låt kokospuddingen kallna ett par timmar i kylan. Skär upp fyrkanter och servera med färsk fruktsallad eller bär.

För alla

Puddingen är fri från gluten, laktos och mjölkprotein men innehåller ägg.

Tips

Smaksätt finskuren frukt-sallad, t ex mango, papaya och ananas, med råsocker och rivet skal och juice av lime. Skeda salladen över bitarna av kokospuddingen. Garnera ev med bananskivor och färska kokosskärvor.